



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



VINHEDOS E VINHOS DE ALTITUDE
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

VINHEDOS E VINHOS DE ALTITUDE - POR MÁRCIO OLIVEIRA

**"TALHAS, ÂNFORAS OU QVEVRIS?"
- POR SUZANA BARELLI**



07



08

**"MUDANÇA CLIMÁTICA, IMPACTOS NA
VITICULTURA E NOVOS CONTORNOS DOS
TERROIRS" - POR MIRIAM AGUIAR**

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

07 SELEÇÃO DE ARTIGOS

10 VIAGEM

11 VINHO E CULTURA: DICA

Alguns leitores do VINOTÍCIAS solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar. Vamos sugerir mais vinhos para encher as taças. A lista de 2015 contemplou 260 rótulos diferentes e a de 2016 alcançou 156 vinhos. Em 2017 degustamos 786 vinhos em degustações com Confrarias, e listamos mais de 180 rótulos sugeridos como vinhos da semana!

- No ano de 2018 chegamos a mais de 1000 rótulos e sugerimos 252 vinhos da semana.
- Em 2019 provamos 1.120 vinhos diferentes nas diversas Confrarias que orientamos e sugerimos 142 rótulos como vinhos da semana.
- Em 2020 provamos menos vinhos por conta da pandemia (436 no total, já que parte das Confrarias foram adiadas e parte com degustações on-line), e sugerimos 117 rótulos como vinhos da semana.
- Em 2021 provamos 982 vinhos diferentes, sendo 64 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 2 estavam bouchonnées, e 3 apresentaram vazamentos nas rolhas e estavam decrépitos. Abrimos 5 vinhos do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 112 rótulos como Vinho da Semana.
- Em 2022 provamos 1.034 vinhos diferentes, sendo 92 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 1 estava bouchonnée 2 com vazamentos nas rolhas e estavam decrépitos sendo usadas para mostrar os seus aromas. Abrimos 2 vinhos do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 106 rótulos como Vinho da Semana.

Os vinhos geralmente são provados em degustações promovidas semanalmente, sendo a grande maioria delas realizadas às cegas.

** A pedidos, introduzimos uma escala que relaciona o vinho e preço, segundo a escala:

- Até R\$75 - \$
- Entre R\$75 e R\$ 150 - \$\$
- Entre R\$ 150 e R\$ 250 - \$\$\$
- Entre R\$ 250 e R\$ 500 - \$\$\$\$
- Entre R\$ 500 e R\$ 1.000 - \$\$\$\$\$

VOLTURNO 2019 – VIÑA COBOS – LUJÁN DE CUYO - MENDOZA – ARGENTINA

Em 1997, Paul Hobbs bastante conhecido por suas vinícolas na Califórnia, conheceu os enólogos argentinos Andrea Marchiori e Luis Barraud, ambos de famílias tradicionais no ramo da vitivinicultura. Juntos, os três começaram a desenhar o sonho de abrir as portas de uma vinícola na Argentina.

A Viña Cobos é uma das vinícolas responsáveis pela imagem da uva Malbec como ícone argentino, graças aos cuidados com as suas vinhas, com o terroir e com o processo de vinificação. Os vinhos desta vinícola estão entre os mais desejados do mundo.

O nome Cobos foi escolhido para a vinícola pois era o nome da rua em que se localizava o primeiro vinhedo que o trio de enólogos adquiriu. Os primeiros rótulos lançados pela marca foram Cobos e Malbec, produzidos com as uvas mais especiais cultivadas no vinhedo Marchiori.

Paul Hobbs é um dos maiores nomes da enologia. Especialista no uso de carvalho para o envelhecimento, ele foi considerado o “Steve Jobs do vinho” pela revista Forbes devido a precisão de suas criações. Também foi nomeado por Robert Parker duas vezes como a “Personalidade do Vinho do Ano” e está na lista dos cinco consultores de enologia mais importantes do mundo. O vinho Cobos Malbec 2011 ganhou a maior pontuação de um dos mais reconhecidos críticos do mundo - James Suckling, sendo o primeiro vinho argentino a obter 100 pontos, o que quer dizer que é um vinho sem defeitos.

Durante a recente visita a Mendoza, tivemos a oportunidade de provar o Volturno, outro ícone da bodega. O Volturno é um corte composto por Cabernet Sauvignon e Malbec, sendo que as vinhas de Malbec são bem antigas com mais de 80 anos de idade. Ambas as uvas são provenientes do vinhedo Marchiori localizado em Perdriel, Luján de Cuyo, em Mendoza.

Composição de Uvas: Corte de Cabernet Sauvignon e Malbec com estágio de 18 meses em barricas de carvalho francês.

Notas de Degustação: Cor rubi escura, violáceo. O vinho ainda está muito jovem, exhibe aromas de frutas vermelhas e escuras (amoras, ameixas), com notas de rosas, especiarias (como o cravo da Índia e canela), alcaçuz, acompanhadas de mineralidade e muita elegância. Em boca mostra muita estrutura e uma extraordinária concentração de taninos macios e cheios de finesse, finalizando com um toque de chocolate. Um vinho longo, duradouro e muito persistente, que convida ao segundo gole e, se o bolso permitir, à segunda garrafa.

Estimativa de Guarda: Beba agora (apesar da jovialidade) ou guarde por mais 10 anos.

Reconhecimentos e Premiações: 97 pontos James Suckling para o 2019..

Notas de Harmonização: Ótimo ainda para acompanhar carnes vermelhas grelhadas ou assadas, cordeiro, e carne de caça (cervo, veado, galinha d’angola), e queijos maturados.

Serviço: servir entre 15 e 16°C.

Faixa de Preço – Estelar

EM BH: GRAND CRU/TUTTO ITALIA – Av. Ns. do Carmo, 1650 – Sion – MG. Tel.: (31) 3286-2796 | LOJA GRAND CRU BH SHOPPING - Rodovia BR 356, 3049, Piso Mariana, Loja 98 - Belvedere - Belo Horizonte – MG. Tel.: (31) 3228-4310 | LOJA GRAND CRU DIAMOND MALL – Avenida Olegário Maciel, 1600 - Shopping Diamond Mall - Lourdes- Belo Horizonte- MG - Loja 071- 2º piso – Tel.: (31) 2537-3526.



VINHEDOS E VINHOS DE ALTITUDE

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Recém-chegado de Mendoza, escrevo sobre um tema conversado em várias oportunidades durante as visitas as bodegas, sobre a busca por vinhedos de altitude.

O Roteiro foi carinhosamente preparado em conjunto com a Zenithe Travelclub de Mariella Miranda e German Alarcon-Martin, que comemoraram os 32 anos de vida da empresa, durante a visita na Viña COBOS.

A altitude tornou-se um ponto de discussão importante no vinho nos últimos anos. A frase “vinhas de grande altitude” é cada vez mais utilizada nos rótulos dos vinhos como um argumento de venda. Se a altitude pode ser usada para diferenciar e explicar variações entre vinhos, que efeito tem a altitude sobre o vinho e que diferença isso faz?

O que torna as uvas cultivadas em vinhedos situados em altitudes mais elevadas especiais em comparação com as uvas cultivadas em vales na mesma região? É uma combinação de aumento dos raios solares, maiores oscilações de temperatura, escassez de recursos hídricos e as próprias mudanças de altitude.

O QUE É UM VINHO DE ALTITUDE? - Apenas uma associação, o Centro Europeu de Investigação, Sustentabilidade Ambiental e Avanço da Viticultura de Montanha (CERVIM), tentou definir o termo, estabelecendo a sua utilização para vinhas que estejam no mínimo 500 metros acima do nível do mar. Na Europa, 500 metros parecem razoavelmente altos, enquanto na Argentina, 500 metros são considerados bastante baixos. Praticamente todos os vinhedos da região de Mendoza, na Argentina, estão plantados entre 600 e 1.350 metros acima do nível do mar, o que mostra uma grande imprecisão no que se qualifica como alta altitude.

QUAL O EFEITO DA ALTITUDE NA VINHA? - O efeito da altitude na vinha varia também em função de fatores como a latitude e a paisagem. Geralmente acontece que as temperaturas médias diurnas (a diferença entre as temperaturas noturnas e diurnas) caem à medida que a altitude aumenta. Este efeito abriu potenciais áreas de vinha que anteriormente eram consideradas demasiado quentes para a viticultura, em regiões mais quentes de Espanha, Grécia ou África do Sul, por exemplo. Um exemplo brasileiro são os vinhos de altitude da Serra Catarinense que já tem até uma Associação.

No entanto, a altura e o clima não são os únicos fatores a considerar na procura do local ideal para plantar uma vinha. Quanto mais próximo você estiver do equador, mais quente será a temperatura média anual; e os níveis de umidade, aspecto e proteção contra chuva são também muito importantes.

As montanhas podem afetar os vinhedos plantados perto delas; enquanto as montanhas de Vosges protegem a Alsácia dos ventos chuvosos de oeste, tornando-a uma das regiões mais secas da França; os Andes criam com a neve uma grande parcela da água que irriga os vinhedos na Argentina. As montanhas no Chile e na Califórnia canalizam a neblina e nuvens sobre os vinhedos que se beneficiam de sua influência refrescante. Portanto, há vários fatores associados à altitude que tornam viável a produção de vinho de qualidade.

A estrutura e a acidez dos taninos de um vinho são predominantemente desenvolvidas na vinha e são principalmente afetadas pela qualidade da exposição da vinha ao sol e pela mudança de temperatura que a vinha sofre do dia para a noite. À medida que se sobe na elevação, a densidade e a intensidade dos raios solares aumentam, o que significa um aumento tanto na luz solar direta que atinge a vinha como na temperatura.

Vinhedos de alta altitude em montanhas e encostas tendem a receber luz solar mais direta e concentrada - para cada ganho de 300 metros de altitude, o nível de raios UV aumenta em 10-12% - o que força a fruta a desenvolver uma casca mais espessa, levando a uma maior concentração de cor e taninos mais fortes. Por outro lado, a cada 100 metros de altitude a temperatura média diminui 1 grau Celsius.

CHUVAS, PRECIPITAÇÕES E ESCOAMENTO DE ÁGUA - Altitudes mais elevadas são propensas a climas mais intensos devido à forma como os sistemas de tempestades atingem as cadeias de montanhas. Os vinhedos de montanha tendem a ver proporcionalmente mais chuva do que vinhedos do fundo do vale. No entanto, por conta das encostas, o escoamento natural da água nunca tem a chance de ser absorvida - reduzindo a quantidade de umidade que penetra profundamente no solo para alimentar as raízes das vinhas.

Esta falta de água superficial força as raízes a crescerem mais profundamente, estressando a videira, o que as incentiva a colocar mais energia no desenvolvimento



dos frutos, em vez de copas cheias e frondosas. Isto também influencia os rendimentos das vinhas, levando a menos cachos de uvas por videira, o que, por sua vez, permite que esses cachos se desenvolvam mais plenamente.

POR QUE O VINHO DE ALTITUDE CUSTA MAIS CARO? - O custo de fornecer recursos para cultivar vinhas em grandes altitudes também é um fator chave a considerar e irá certamente afetar o preço da garrafa final. Embora o derretimento da neve forneça água para um sistema de irrigação natural em meses sem chuva (a irrigação de vinhas muitas vezes não é permitida em muitas áreas de vinhas de qualidade protegidas em todo o mundo), há um custo para a agricultura perto da linha de neve.



Os vinhedos em colinas íngremes não podem ser cultivados com máquinas. Toda a colheita, poda e proteção das plantas e uvas tem de ser feitas manualmente e a mão-de-obra é um recurso caro. Os vinhedos em áreas de altitude extremamente elevada, como Elqui, no Chile (2.000 metros acima do nível do mar), também tendem a ser isolados, por isso também é difícil encontrar mão de obra, e o recrutamento em lugares mais distantes aumenta ainda mais as despesas gerais de produção.

A vantagem de cultivar vinhas em altitude compensa estes custos adicionais. A luz solar é um requisito essencial para o cultivo da maioria das plantas. Se você puder aumentar a luminosidade da luz solar e o número de horas de sol que uma planta, como a videira, recebe, mais ela florescerá e os frutos amadurecerão mais completamente. Uvas bem maduras significam sabores intensos no vinho. Em altitude, com menos atmosfera, a intensidade, ou propriedades UV, do sol aumenta. Além disso, a faixa de temperatura diurna aumenta à medida que a atmosfera mais fina em altitude esfria mais rapidamente quando o sol se põe. Estas amplas amplitudes térmicas diurnas influenciam fortemente a qualidade dos vinhos produzidos.

Na medida em que as vinhas em encostas de grande altitude recebem mais radiação solar, ao mesmo tempo se beneficiam de temperaturas frescas, principalmente à noite, o que retarda o processo de maturação das uvas, e por sua vez aumenta a produção de compostos aromáticos na casca. Na medida que estes compostos de sabor se desenvolvem, os açúcares amadurecem, isto tende a acontecer lentamente também, o resultado é que as uvas são frequentemente colhidas com sabores totalmente maduros antes dos níveis de açúcar terem subido para níveis que tornariam o vinho muito alcoólico – digamos 14%-15% ABV.

Uvas que amadurecem em temperaturas mais frias – como as encontradas em altitude, tendem a ter níveis elevados de acidez, e criam vinhos mais elegantes e com sabores complexos apresentam também uma acidez mais pronunciada e atrativa.

Vinhedos em grandes altitudes, íngremes e expostos, também tendem a ser locais com bastante vento. O vento, desde que não seja muito forte, é muitas vezes um fator desejável na vinha, especialmente em vinhas quentes ou costeiras, pois em primeiro lugar inibe as doenças nas uvas, arrefecendo as vinhas e removendo a umidade do ar; em segundo lugar, também engrossa a casca das uvas ou pode torná-las menores e mais concentradas. As cascas grossas das uvas resultam em coloração profunda e alto teor de tanino no vinho tinto, bem como sabores de frutas mais escuras e maduras como a ameixa em compota.

POR QUE ROTULAR UM VINHO COMO DE ALTA ALTITUDE? - Os produtores de vinhedos nas montanhas anunciarão com razão o fato de que seus vinhos são cultivados em grandes altitudes, pois esperam que os consumidores esclarecidos saibam que isso equivale a sabores intensos no vinho, sem ser excessivamente alcoólico e com fruta madura em compota. A altitude também abriu a possibilidade de produção de vinho em partes do mundo nunca imaginadas, como a Bolívia e o Himalaia na China. Com vantagens qualitativas e de viabilidade associadas ao cultivo de uvas em grandes altitudes, podemos certamente esperar ver mais rótulos no futuro.

Saúde!!! Aproveite para comentar se gostou ou não!!! (Este artigo está baseado em material disponível na internet, e minhas considerações em relação as pesquisas).

OS ARTIGOS A SEGUIR SÃO REPRODUÇÕES DAS MATÉRIAS E ARQUIVOS VEICULADOS NOS PRINCIPAIS JORNAIS BRASILEIROS, QUE TRATAM DO TEMA, SENDO CITADOS SEM NENHUM VALOR DE JUÍZO, CORREÇÕES, INSERÇÕES OU CENSURA, PROCURANDO DIVULGAR A CULTURA DO VINHO ENTRE AS PESSOAS QUE RECEBEM O VINOTÍCIAS

“TALHAS, ÂNFORAS OU QVEVRIS?” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 18/11/2023

No Alentejo, o Amphora Wine Day reúne mais de 60 produtores e divulga vinhos de qualidade crescente elaborados em potes de terracota.

O vinho em ânfora é uma bebida rústica, elaborada em potes de terracota que, conforme a sua origem, são chamados de talha, ânfora ou qvevris. Esqueça aquela ideia de que vinho em ânfora é sempre uma bebida rústica, simples e, às vezes, com defeitos de fermentação. Elaborados nestes potes de terracota, que conforme a sua origem são chamados de talha, ânfora ou qvevris, estes brancos e tintos vem ganhando qualidade nas safras mais recentes. O melhor exemplo é o Júpiter, um vinho de ânfora da safra de 2015, que chegou ao mercado com preço de 1 mil euros (no Brasil, é comercializado por R\$ 18,8 mil na World Wine).

A complexidade do Júpiter chama a atenção. Ele nasceu na Herdade do Rocim, vinícola alentejana, quando uvas da recém-comprada Vinha da Micaela foram colocadas aleatoriamente em três ânforas. Quis o destino que uma dessas talhas se destacasse tanto pela qualidade que foi separada para um projeto futuro. E desde a safra seguinte o enólogo Pedro Ribeiro tenta repetir o vinho sem sucesso. “O capataz não sabe dizer que uvas colocou em cada talha”, lamenta Ribeiro.

.....
No próprio evento, o jornalista português Luís Lopes levanta a questão: há uvas próprias para as talhas? Em Portugal, as variedades locais como moreto, perrum e até a castelão parecem ganhar a preferência dos produtores. Mas por que a alicante bouschet, quase a rainha do Alentejo, raramente entra nas ânforas? A explicação está na sua potência. Com poucas exceções, os vinhos em talha pedem uvas não tão potentes.

Outro ponto é o que define uma ânfora. Tanques de concreto em formato deste vaso podem ser considerados uma ânfora? Luís Leão, enólogo da alentejana Quinta do Paral, diz que sim, que é o formato que define a ânfora. Hoje sabe-se que a sua forma levemente arredondada faz com que o vinho se movimente no seu interior, garantindo uma maior integração entre seus componentes. Mas a maioria dos enólogos afirma que a ânfora tem de ser de barro, de quais as uvas? preferência da própria região do vinho, e muitos criticam até quando ela é vedada com epóxi no seu interior.

.....
Direto da Georgia, o produtor Shota Lagazidze trouxe um único vinho para o Amphora Wine Day, o branco elaborado com a uva autóctone kisi. Seguidor da cartilha do vinho natural, ele gosta de longas maturações em qvevris, como são chamados os potes de terracota na Georgia, que são enterrados. É um branco mais potente, mesmo com as notas florais e a longa persistência... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/talhas-anforas-ou-qvevris/>

“VINHOS PARA CELEBRAR” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - VINHOS - 17/11/2023

Ótimas opções para quem quer safras terminadas em 3 para brindar agora em 2023.

Momentos especiais merecem vinhos especiais. O entendimento de que uma garrafa de vinho transcende seu conteúdo líquido faz com que a escolha de um determinado rótulo seja interpretada de forma distinta e pessoal. O que precede a abertura da garrafa é tão importante quanto o ato de beber o vinho. Deixa de ser uma conduta mecânica como uma bebida de todo dia. Passa a ser um vinho com alma, que fica vinculado as circunstâncias e gravado na memória

E o que norteia o velho costume europeu de colecionar garrafas com o ano de nascimento dos filhos. A safra pode representar a jornada de crescimento e maturação que todos experimentarão ao longo de suas vidas. Em particular se garrafas forem abertas periódica e parcimoniosamente, compondo um histórico associado a evolução dos vinhos ao longo dos anos. Idem, sem dúvida para celebrar aniversários de casamento.

Condições climáticas variam de região para região, o que implica vindimas não tão boas em determinados lugares e eventualmente excelentes em outros. Não falam ótimos vinhos de safras terminadas em “3” para brindar agora em 2023. Desde garrafas com 10, 20 ou mesmo 60anos. Vale partir em busca delas... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-boas-opcoes-de-vinho-de-safras-terminadas-em-3-para-brindar-neste-ano.ghtml>

“MUDANÇA CLIMÁTICA, IMPACTOS NA VITICULTURA E NOVOS CONTORNOS DOS TERROIRS” - MIRIAM AGUIAR

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – MONITOR MERCANTIL – VINHOS – 17/11/2023

Regiões já consagradas se mobilizam para avaliar mudanças e contornar efeitos destrutivos da mudança climática.

Após uma semana de espantosas temperaturas até para o verão, embora ainda seja primavera no Sudeste brasileiro, o tema do aquecimento global rouba a cena e nos faz refletir sobre o que acontece e o que ainda podemos fazer para evitar que essas ocorrências se generalizem.

Se a preocupação perpassa o cotidiano daqueles cujos impactos se resumem a sentir mais calor e lidar com suas sensações, há segmentos que são atingidos de forma mais radical. A agricultura é um deles e, tendo em vista que os resultados podem mudar o perfil dos produtos e muitas vezes gerar perdas expressivas, faz-se necessário análises mais complexas e ações mais contundentes para remediar e prevenir problemas.

A viticultura sente o impacto dessas mudanças, que pode ser especialmente catastrófico para regiões que pareciam ter alcançado um patamar de qualidade mais sólido. Estudos multidisciplinares têm sido cada vez mais desenvolvidos para tentar responder às questões que se impõem no segmento e ajudar quem trabalha na indústria do vinho a preparar-se para o clima de amanhã.

Já se percebe uma antecipação generalizada nos cursos da brotação, floração e maturação dos vinhedos. As datas de colheita no contexto europeu avançaram em, no mínimo, 15 dias já há alguns anos. As uvas amadurecem mais rapidamente e muitas vezes não há como se evitar uma graduação alcoólica muito alta, no limite do aceitável, até em regiões de clima mais temperado, com vocação para vinhos mais frescos. O amadurecimento precoce muitas vezes provoca um desequilíbrio na relação entre açúcar e acidez e pode mudar perfis aromáticos e polifenólicos dos vinhos.

Foi o caso que relatei recentemente em relação a produtores do Alto Adige, extremo norte da Itália, com clima mais fresco, onde alguns vinhateiros mudaram a Pinot Noir (uva de maturação precoce) para áreas mais altas, pois o adiantamento de seu amadurecimento pode gerar vinhos alcoólicos, que traem o perfil mais fresco que a consagrou. O amadurecimento rápido também pode prejudicar a maturação fenólica ideal, lenta e progressiva.

Em função disso, a adaptação de novas uvas vem sendo testada em algumas Denominações de Origem, visando uma possível alteração de seus regulamentos de uso. Em Bordeaux, desde 2021, seis cepas foram autorizadas a serem incorporadas experimentalmente por sua produção vitivinícola, dentre elas, as portuguesas Touriga Nacional e Alvarinho. Ou seja, uvas de regiões mais quentes do que o clima regular de Bordeaux, que já não é mais o mesmo... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/mudanca-climatica-impactos-na-viticultura-e-novos-contornos-dos-terroirs/>

15 A 24. JUN. 2024 – VINO GOURMET PERU - VIAGEM COM EXPERIÊNCIA CULTURAL E ENOGASTRONÔMICA

Conhecido por sua cena culinária ricamente variada, o Peru agora está procurando um lugar ao sol no mundo dos vinhos. Na realidade, ele é o país mais antigo produtor de vinho da América do Sul.

O país pode ser o próximo grande produtor de vinho, isto porque, tem a mesma altitude e influência oceânica de seu vizinho, o Chile. Além disso, não sofre com geadas e ainda se beneficia com as correntes de ar em direção aos vinhedos, proporcionando assim um equilíbrio perfeito entre temperatura e umidade.

Quando falamos do Peru, logo nos vem à cabeça a imagem de Machu Picchu e ceviche – prato peruano que tem como ingrediente peixe cru marinado em suco de limão ou outra bebida cítrica. Dificilmente, o país nos remeterá a um cenário vinícola ou fará lembrar uma taça de vinho, mas o fato é que o Peru quer estar na rota de vinho, e mais do que isso, o país tem a pretensão de ser um dos grandes produtores de vinhos do mundo.

Sua produção de vinho e cultivo das uvas são feitas, principalmente, nas regiões de Ica, Lima, Moquegua, Arequipa, Ancash e La Libertad, sendo que a maior produção ocorre em Ica. O país possui como característica o equilíbrio essencial entre a umidade e contrastes diários da temperatura, que oferecem condições ideais de crescimento da videira.

Apesar de seus vinhos ainda não estarem entre os mais conhecidos, as vinícolas estão apostando em tecnologia para que, num futuro próximo, possam concorrer diretamente com os outros países da América do Sul. As principais uvas cultivadas são as Tannat, Petit Verdot, Malbec, Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc, Sémillon e Albiillo. O Pisco Sour, a “caipirinha peruana,” é um destilado de vinho fresco e fermentado do mosto da uva.

Já a gastronomia peruana é fantástica! Não é toa que muitos consideram Lima a capital gastronômica da América Latina. A culinária do país vai muito além do famoso ceviche, possuindo diversos pratos típicos bem peculiares e diferentes de tudo, utilizando ingredientes que só são encontrados localmente, como carne de alpaca, além das pimentas e temperos para os mais variados gostos.

Mantendo suas raízes, mas em contínua evolução, a cozinha peruana vive um momento de reconhecimento. O Peru é hoje a casa de grandes cozinheiros e chefs mundiais. No mundo inteiro as pessoas estão conhecendo sua cultura e apreciando seus pratos. O prato que abriu as portas do Peru para o mundo talvez seja o ceviche.

A cozinha Peruana é muito rica e variada, com sabores marcantes. Tem, por um lado, a cozinha da costa do Pacífico, por outro lado a cozinha das montanhas, e por outro a cozinha da selva amazônica. Os sabores mais marcantes se encontram na diversidade de peixes e frutos do mar, assim como na grande variedade de legumes e frutas, sem esquecer das batatas e dos milhos. Entre os principais ingredientes podemos distinguir os ajies, aji mirasol, aji panka, aji limo, o aji amarillo e o rocoto, aguaymanto, quinoa, chirimoya, achiote, maiz mote, yuca, olluco, camote, papa amarilla, huayro, perricholi, huamantanga, maiz morado, huacatay, entre outros. Todos estes ingredientes são muito utilizados na cozinha peruana, depende muito da região onde se está cozinhando.

O Peru foi a sede do grande Império Inca, que se expandiu por quase toda América Latina. Os incas criaram um sistema de agricultura muito engenhoso, formavam terraços para cultivar sobre os terrenos dos Andes, ajudados por um sistema de irrigação de água. Nesta época, o ingrediente fundamental era a batata, e dela, os incas fizeram o famoso prato elaborado com restos de batata desidratada e reidratada, conhecido como carapulca.

Em seguida veio a colonização dos espanhóis, que também já traziam 800 anos de colonização árabe. Nessa época se desenvolveu o que hoje é conhecida como a comida criolla, da qual podemos destacar o prato ocopa (amendoim processado, aji, leite e queijo), característico da cidade de Arequipa ao sul do Peru.

Depois chegaram os chineses pelo Pacífico no século XIX e XX e desenvolveram a tão famosa cozinha chifa. Entre seus pratos podemos destacar o lomo saltado (file mignon, tomate, cebola roxa, molho shoyu e batata frita servido com



arroz).

Em 1899 chegaram os primeiros japoneses ao Peru e foi bem ali que a aclamada cozinha nikkei começou. Os japoneses deram um aporte muito importante à cozinha peruana, especialmente em relação aos peixes. Entre os pratos podemos destacar o tiradito, uma espécie de sashimi acompanhado por um molho apimentado.

Pelo que você já leu, este será um Roteiro imperdível! ♦ O Roteiro está em fase de conclusão e inclui: ● visitas a vinícolas com degustação de entre vinhos. ● almoços em vinícolas e restaurantes reconhecidos ● completa apostila com informações do destino, regiões e produtores vitivinícolas visitados. ● **Em breve daremos mais Informações e abriremos as Reservas: Na Zenithe Travelclub.** Consultoria e Operadora de Viagens Culturais e de Conhecimento. Belo Horizonte. Contatos: GERMÁN ALARCÓN-MARTÍN; WhatsApp: [\(31\) 99834-2261](https://api.whatsapp.com/send?phone=54911998342261) ou e-mail para contatos: german@zenithe.tur.br

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

A DOC ETNA APLICA NOVAS REGRAS DE PRODUÇÃO PARA TORNAR-SE UMA DOCG

A denominação siciliana Etna DOC solicitou oficialmente o status de DOCG do mais alto nível de qualidade. O anúncio foi feito pelo Consorzio Tutela Vini Etna DOC. Novas regras de produção também estão planejadas. Por exemplo, a variedade branca Carricante será adicionada à variedade Nerello Mascalese já incluída no caderno de encargos. Os produtores terão ainda a opção de produzir um Pas Dosé com Denominação de Origem.

Outras alterações planejadas incluem rendimentos mais baixos por hectare para a produção de vinhos Etna Rosso de vinha única de uma das 133 contrade (unidades geográficas). Além disso, os viticultores poderão indicar no rótulo o nome de um dos 20 municípios se as uvas forem provenientes exclusivamente desta zona.

“Esta é uma decisão histórica para toda a região do Etna”, disse Francesco Cambria, presidente do consórcio. “Somos uma denominação próspera que está muito interessada em defender a especificidade da nossa viticultura: a nossa herança de castas autóctones cultivadas no vulcão ativo mais alto da Europa”.

Fundado em 1968, o DOC Etna é o DOC mais antigo da Sicília e também um dos DOC mais antigos da Itália. A denominação é conhecida pelo seu ecossistema único e pelos seus vinhos de influência terroir, produzidos a partir das castas indígenas Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Carricante. Nos últimos 20 anos, a área plantada com vinhas e o número de produtores no vulcão aumentaram constantemente. Segundo o consórcio, foram plantados cerca de 1.291 hectares com vinha em 2022. 442 adegas enchem cerca de 5,8 milhões de garrafas.

O processo de reconhecimento do DOCG envolve diversas etapas de solicitações e análises, que devem durar cerca de dois anos. Etna seria o segundo DOCG na Sicília depois de Cerasuolo di Vittoria... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/etna-doc-appellation-applies-for-docg-status-new-production-rules-to-improve-quality?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_46&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS – 17/11/2023)

DO PENEDES VAI MUDAR 100% PARA CULTIVO ORGÂNICO

Cultivo biológico será obrigatório para todos os viticultores até 2025. A região vinícola espanhola de Penedès, ao sul de Barcelona, quer ser a primeira denominação a mudar completamente para o cultivo orgânico. Para tal, o cultivo biológico da vinha passará a ser obrigatório para todas as empresas a partir de 2025. De acordo com as novas regras do DO no futuro, quem não trabalha organicamente deverá renunciar ao rótulo de denominação de origem protegida. “Há sete anos, começamos a explicar a todos os viticultores os efeitos positivos da conversão para a agricultura biológica no futuro”, disse o presidente da DO Penedès, Joan Huguet. Confirmou também que a DO Penedès ajudaria os pequenos produtores, cobrindo parte dos custos de reconversão da vinha e da adega.

“Para nós é muito simples. Somos uma região próxima do mar e por isso temos poucos problemas, e é-nos fácil trabalhar organicamente. Estamos convencidos de que o biológico é melhor para a nossa paisagem, mais saudável e mais sustentável. Com as alterações climáticas, a transição será mais fácil porque teremos menos chuva, menos umidade e, portanto, menor risco de doenças fúngicas”, explica Huguet.

A DO Penedès produz atualmente 18 milhões de garrafas de vinho tranquilo e um milhão de garrafas de vinho espumante. Até o momento, 60% da produção é certificada como orgânica. Além de apostar no cultivo orgânico, a denominação também quer apostar mais na casta branca Xarel.lo Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/d-o-penedes-wants-to-switch-to-one-hundred-per-cent-organic-organic-cultivation-will-be-mandatory-for-all-winegrowers-by-2025?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_46&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS – 13/11/2023).